الشراب

شراب الجلاب (الزبيب)

شراب الموز مع الحليب

شراب الجوافة

شراب الرمان

شراب الفراولة

شراب اللوز

شراب مشكل

شراب عرق السوس

القهوة التركية

القهوة البيضاء

شراب الجلاب (الزبيب)

RAISIN DRINK

BOISSON AUX RAISINS SECS

نصف كلغ من الزبيب بدون بذور
كوب من السكر
حبتان من الليمون الحامض، مقشرتان ومقطعتان الى قطع رقيقة
ربع كوب من عصير الليمون الحامض
١٠ أكواب من الماء

شراب لذيذ ومميز خاصة في شهر رمضان المبارك.

شراب الجلاب (الزبيب)

إطحني الزبيب وأضيفي إليه عصير الليمون وقطع الليمون المقشر والسكر والماء.
ضعي الخليط على نار متوسطة لمدة ٢٠ دقيقة ثم ارفعيه واتركيه جانباً حتى يبرد.
صبيه في زجاجة واحكمي اغلاقها.
ضعيه في الثلاجة (البراد) لمدة ٣ أيام مع التحريك مرتين في اليوم .
صفيه بمصفاة ناعمة وقدميه مزيناً بالصنوبر والفستق الحلبي.

شراب الجوافة

GUAVA JUICE
JUS DE GOYAVE

شراب مغذٍ ولذيذ لأيام الصيف.

١ كلغ من الجوافة

نصف كوب من السكر

١,٥ كوب من الماء

شراب الجوافة

إغسلي الجوافة وقشريها ثم ضعيها في الخلاط الكهربائي.

أضيفي إليها السكر والماء واخلطي جيداً.

صفي المزيج حتى تتخلصي من البذور.

قدمي شراب الجوافة بارداً.

شراب الرمان

POMEGRANATE JUICE

JUS DE GRENADE

٢ كلغ من الرمان الحلو

كوب من السكر (حسب الرغبة)

نصف كوب من الماء

ملعقة طعام من ماء الزهر او الورد (حسب الرغبة)

٥

٢٥

شراب منعش متميز بمذاقه الفريد.

شراب الرمان

قشري الرمان واطحني حباته بماكينة كهربائية خاصة (او بالمطحنة اليدوية) ثم أعيدي تصفيتها بمصفاة ناعمة.

أضيفي السكر والماء وماء الزهر واخلطيهم جيداً.

قدمي هذا الشراب بارداً إلى جانب الحلويات.

شراب الفراولة

STRAWBERRY JUICE

JUS DE FRAISES

٥

١٥

شراب رائع بلونه وفريد بنكهته ويحّضر من ثمار الفراولة الطازجة.

١ كلغ من حبات الفراولة
نصف كوب من السكر (حسب الرغبة)
كوب من الماء

شراب الفراولة

إنزعي العرق الأخضر من حبات الفراولة واغسليها جيداً حتى يزول عنها التراب. ضعيها في مصفاة.

ضعي الفراولة في الخلاط الكهربائي ثم أضيفي إليها السكر والماء واخلطي جيداً.

قدمي هذا الشراب بارداً مع البسكويت.

شراب اللوز

HOT ALMOND DRINK

BOISSON AUX AMANDES

شراب لذيذ يبعث الدفء في الليالي الباردة.

- ملعقتا طعام من السمن
- ملعقتا طعام من الطحين
- كوب من اللوز المقشر والمطحون
- ٢.٥ كوب من الحليب
- ملعقتا طعام من السكر

شراب اللوز

قـلّـبـي الـطـحين بـالسـمـن المذوب في قدرعلى حرارة معتدلة.

أضيفي اللوز وقلّبي من جديد ثم صبّي الحليب والسكر.

حركي المزيج بـاستمرار حتى يغلي ثم قدميه ساخناً.

شراب الموز مع الحليب

BANANA AND MILK JUICE

BOISSON DE BANANES AU LAIT

٥

١٠

شراب لذيذ وسهل التحضير، يقدم في الصباح كفطور غني.

٣ موزات
كوب من الحليب الطازج والبارد
ربع كوب من عصير الفراولة
ربع كوب من السكر اوالعسل (حسب الرغبة)

شراب الموز مع الحليب

ضعي الموز في الخلاط الكهربائي.

أضيفي الحليب والسكر والفراولة واخلطهيم جيداً.

قدمي الشراب مباشرة بعد تحضيره.

شراب مشكل

COCKTAIL DRINK

COCKTAIL DE FRUITS

شراب شهي ومغذ من مختلف أنواع الفاكهة الطازجة.

٤

١٥

ثلاثة أرباع كوب من عصير الفريز الطازج
ثلاثة أرباع كوب من عصير المانغو
ثلاثة أرباع كوب من عصير الجوافة أو الأناناس
ثلاثة أرباع كوب من عصير التفاح
موزتان صغيرتان مقشرتان، كل واحدة مقطعة الى ٨ قطع
٤ شرائح صغيرة من كمبوت الدراقِ
٤ حبات من الفريز، مغسولة جيداً
٤ ملاعق طعام من العسل
ربع كوب من الحليب الطازج
ربع كوب من اللوز المقشر والمفروم فرماً ناعماً
ربع كوب من الفستقِ الحلبي المقشر والمفروم فرماً ناعماً
٤ ملاعق طعام من الكريما الجاهزة
شريحتان من الأناناس، كل واحدة مقطعة الى ٨ قطع
ملعقتا شاي من السكر (حسب الرغبة)

شراب مشكل

ضعي عصير الفريز والمانغو والجوافة والتفاح والحليب والعسل والسكر واللوز والفستق الحلبي المطحون في الخلاط الكهربائي واخلطي جيداً.

ضعي في كل كوب ٤ قطع من الموز وشريحة من كمبوت الدراق و٤ قطع من الأناناس.

صبي خليط الفاكهة فوق القطع في الأكواب المحضرة وزيني كل كوب بملعقة طعام من الكريما وحبة من الفريز مثبتة بحافته وقدميه بارداً.

شراب عرق السوس

LIQUORICE ROOTS JUICE

BOISSON AU RÉGLISSE

١٢

٦٠

شراب بارد ولذيذ للصائمين في شهر رمضان المبارك.

- نصف كلغ من مسحوق عيدان السوس
- ملعقة شاي من بيكربونات الصودا
- ١٥ كوب من الماء
- سكر (حسب الرغبة)
- قطعة من الشاش
- ثلج مبشور

شراب عرق السوس

ضعي مسحوق عيدان السوس في قطعة الشاش. أضيفي إليها نصف كمية البيكربونات.

صّبي مقدار ٤ أكواب من الماء على الخليط وادعكيه جيداً حتى يصبح لونه قاتماً.

أضيفي بقية كمية البيكربونات واربطي قطعة الشاش على شكل صّرة وضعيها في الإناء.

صّبي الماء وقلّبي الصّرة من حين إلى آخر ثم ضعيها في الثلاجة مدة ٦-٨ ساعات.

قدمي الشراب بعد ذلك بارداً محلّى بالسكر وانثري عليه الثلج المبشور.

القهوة التركية

TURKISH COFFEE

CAFÉ TURC

وسيلة معروفة لتحضير القهوة، اشتهر بها العالم العربي.

١.٢٥ فنجان قهوة من الماء

نصف ملعقة شاي من السكر (حسب الرغبة)

ملعقة شاي من البن (مع هال مطحون أو بدونه حسب الرغبة)

القهوة التركية

ضعي الماء في ركوة صغيرة وأضيفي إليـه السكـر والبن وحـركي علـى نـار معتدلة الحرارة .

عندما يغلي المزيج خففي النار واغلي لمدة دقيقة مع رفع الركوة وإعادتها.

قدمي القهوة ساخنة مع بضع نقاط من ماء الزهر (حسب الرغبة).

القهوة البيضاء

WHITE COFFEE

CAFÉ BLANC

فنجان قهوة من الماء
ملعقة شاي من ماء الزهر
نصف ملعقة شاي من السكر
(حسب الرغبة)
حبتان من الهال

مزيج خفيف يساعد في تسهيل عملية الهضم.

القهوة البيضاء

ضعي الماء في ركوة على نار معتدلة الحرارة وأضيفي السكر وذوبيه مع التحريك حتى الغليان. أضيفي ماء الزهر والهال واغلي لمدة دقيقة مع رفع الركوة وإعادتها.

قدمي القهوة البيضاء ساخنة وعادةً بعد وجبة دسمة.